

Spezialitäten aus Fès

Vorspeisen:

Suppe „Harira“ (saisonabhängig)

Marokkanische Suppe, Angusrindfleisch, Linsen, Kichererbsen, Tomaten und frischen Kräutern

6,90 €

Suppe „Nadia“ Vegetarisch (saisonabhängig)

Marokkanische Suppe, vegetarisch mit Linsen, Kichererbsen, Tomaten und frischen Kräutern

5,50 €

Salat „Mouna“

Couscous mit Ziegenkäse, Tomaten, Frühlingslauch, Salat, Nüssen, Ei, Oliven und Arganöl

11,50 €

Kalte Vorspeise „Maria“

Gebratene Aubergine in Olivenöl mit Zitrone, arabische Gewürze und frische Kräuter, dazu hausgemachte Mandelsauce und Hausbrot

8,50 €

Hauptspeisen:

Couscous „Tafaya“

Couscous mit Hühnerfleisch, Zwiebel, Rosinen, Blumenwasser, Kichererbsen, Mandeln, Ei, Zimt, arabischen Gewürzen und frischen Kräutern

18,50 €

Tajine „Narzissa“

Tajine mit Angusrindfleisch, Erbsen, Wildfenchel, Karotten, frischen Kräutern, Safran und arabischen Gewürzen, serviert mit Hausbrot

19,70 €

Tajine „Narima“

Tajine mit Lammfleisch vom Bergschaf, karamellisierten Cocktailtomaten, Zimt, arabischen Gewürzen, serviert mit Hausbrot

22,50 €

Gegrilltes „Abdellah“

Fünf gegrillte Lammkoteletts vom Bergschaf, frischen Kräutern, arabische Gewürzen und Minze, serviert mit einer traditionellen Sauce, dazu gegrilltes Gemüse und Hausbrot als Beilage

30,95 €

Dessert:

Odilia Mango

Mango, Naturjoghurt, weiße Schokolade, Schlagsahne, hausgemachte Kekse, Rosenblumenwasser, Datteln, Pinienkerne und Pistazienkerne

8,90 €

Odilia Kaktus (saisonabhängig)

Kaktusfeigen, Naturjoghurt, weiße Schokolade, Schlagsahne, hausgemachte Kekse, Rosenblumenwasser, Datteln, Pinienkerne und Pistazienkerne

8,90 €